



przepisy.pl

Jajka zapiekane w muffinkach



 10 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- szynka parmeńska lub inna dojrzewająca - 8 plastrów
- jajka - 8 sztuk
- pomidory - 2 sztuki
- bazylia - 1 pęczek
- mozzarella w kulkach - 2 sztuki
- śmietana - 2 łyżki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- starty parmezan - 4 łyżki
- bułka tarta typu panko - 2 łyżki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Foremki do muffinek nasmaruj margaryną. Wyłóż plasterkami szynki parmeńskiej tak, aby krawędzie szynki wystawały ponad foremkę.
2. Pomidora i mozzarellę pokrój w plastry i ułóż na dnie naczynka
3. Drobnutko pokrój bazylię. Wybierz 4 jajka i dokładnie je wymieszaj, połącz z bazylią.
4. Masę wlej do foremek z szynki i pomidorami, na wierzch wbij po jednym jajku.
5. Śmietanę, majonez i bułkę panko pomieszaj razem ze sobą. Powstałą panierę nałóż delikatnie na wierzch jaj. Całość wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika na około 15 minut. Posyp na koniec parmezanem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl